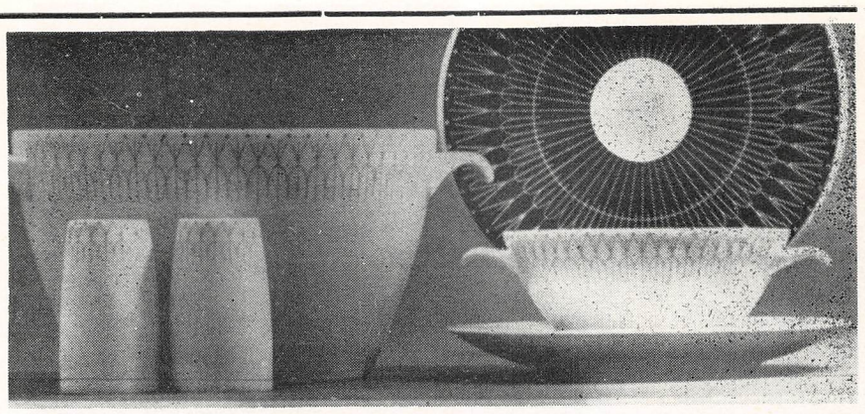
Šeimininkių kampelis

VEDA L. MURAUSKIENĖ



Žuvis su džiovintais grybais

3—4 svarai betkokios žuvies (lydekos, ešerio ar "white fish")
1 svogūnas,
2 šaukštai sviesto,
2 kietai virti kiaušiniai,
1 nevirtas kiaušinis,
sumaltų juodų pipirų ir druskos.

Žuvį nuvalyti ir perplauti. Išimti kaulus, ištrinti druska, apibarstyti pipirais ir leisti pastovėti, kol paruošime žuviai įdarą.

Džiovintus grybus pavirinti vandenyje 15 minučių. Tada perplauti ir smulkiai supjaustyti. Svieste pakepinti sukapotą svogūną. Taip pat smulkiai sukapoti virtus kiaušinius. Paruoštus grybus, svogūną ir virtus kiaušinius sudėti į dubenėlį. Įberti dar druskos ir pipirų ir įmušti žalią kiaušinį. Viską sumaišyti ir sudėti į paruoštos žuvies vidų. Žuvį užsiųti ir suvyniojus į aluminijaus poperį kepti krosnyje. Kepti apie valandą prie 350°. Žuvį duoti į stalą galima šiltą. Duodant šaltą reikėtų lengvai paslėgti neišvyniojus iš popierio, paskui supjaustyti griežinėliais, papuošti citrina.

Šviežių grybų salotos

1 galva salotų,
¾ puoduko grietinės (rūgščios),
½ citrinos (išspausta sunka ir nutarkuota žievė),
1 šaukštelis druskos,
1 šaukštelis cukraus,
¼ šaukštelio pipirų,
2 žali svogūnai su laiškais (supjaustyti),
½ svaro plonai supjaustytų grybų (galima naudoti marinuotus),
3 kietai išvirti kiaušiniai.

Salotos galvą nuplauti ir išimti kota, perpjauti į keturias dalis ir padėti į šaldytuvą, kad atsišviežintų.

Viską sumaišyti (išskyrus kiaušinius). Ant lėkštės išdėti salotas, o ant viršaus sudėti paruoštus grybus. Papuošti pusiau perpjautais kiaušiniais.

Grybų apkepas

1 Dubenėlis nuvalytų grybų,
1 šaukštas sviesto,
1 šaukštas miltų,
1-2 kiaušiniai
2 šaukštai pieno arba grietinėlės,
1 svogūnas,
½ puoduko džiuvesėlių,
maltų pipirų ir druskos.

Grybus nuvalyti, nuplauti ir supjaustyti, apvirti 5 minutes pasūdytame vandenyje. Išgriebus palikti, kad vanduo nuvarvėtų. Paskui juos sukapoti, pabarstyti miltais ir kartu su smulkiai sukapotu svogūnu apkepinti svieste. Pridėti išplaktus su pienu ar grietinėle kiaušinius, džiuvėsėlius, druską, pipirus. Viską išmaišyti ir sudėti į riebalais išteptą kepimui indą. Paviršių palaistyti riebalais ir apkepti krosnyje.

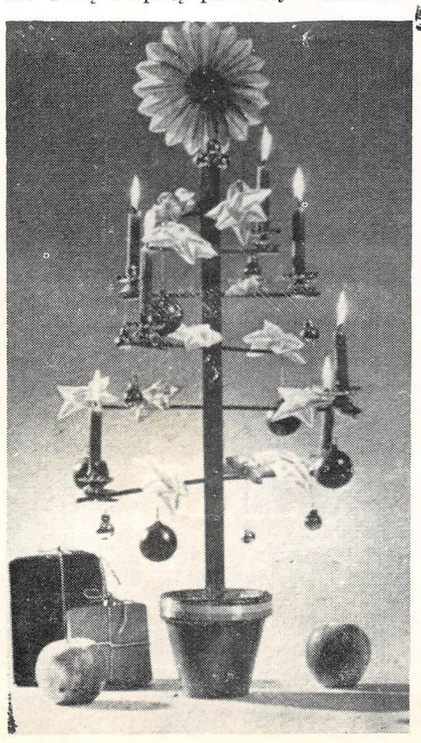
Duoti į stalą supjausčius gabalais su padažu. Tinka pamidorų ar grietinės padažas.

Daržovių apkepas

12 bulvių,
5 morkos,
1 šaukštas miltų,
1 puodukas pupelių arba žirniukų,
1 šaukštas sviesto,
druskos ir pipirų.

Morkas supjaustyti ir išvirti mažame kiekyje vandens su sviestu. Pridėti virtas pupeles ar žirniukus. Svieste pakepinti miltus, cukrų, druską ir užpilti ant morkų. Daržoves pašutinti kol sukris.

Bulves išvirus sugrūsti ar sumalti įdedant druskos ir miltų (miltų pagal reikalą), suminkyti, bet kad masė nebūtų kieta. Sviestu išteptą kepimo indą truputį pabarstyti džiuvesėliais ir dėti sluogsnį bulvių košės, ant jo sudėti šutintas morkas su pupelėm. Ir vėl uždėti bulvių košės sluogsnį. Viršų aptepti grietine ir apibarstyti džiuvėsėliais ar tarkuotu sūriu. Apkepti krosnyje ir duoti su pamidorų padažu.



Pamidorų padažas

2 šaukštai pamidorų tyrės (košės),
2-3 šaukštai saulėgrąžų aliejaus,
1 svogūnas,
½ šaukšto miltų,
½ šaukšto cukraus,
truputis acto, maltų pipirų ir druskos pagal skonį.

Miltus paspirginti aliejuje, kol paruduos, pridėti smulkiai supjaustytą svogūną, pamidorų košę ir dar pakepinti. Atskiesti karštu vandeniu ar sultiniu. Išsukti ir jei dar yra miltų grumuliukų, pertrinti per sietelį.

Pridėti druskos, acto, cukraus bei pipirų ir pakaitinti, kad užvirtų. Padažas turi būti netirštas. Galima dadėti krapų ir svogūnų laiškų.

Kalakuto pjausniai

1-1½ svaro kalakuto krūtinės mėsos,
¼ svaro lašinukų,
1 kiaušinis,
1 puodukas džiuvėsių,
2 šaukštai sviesto
maltų pipirų ir druskos.

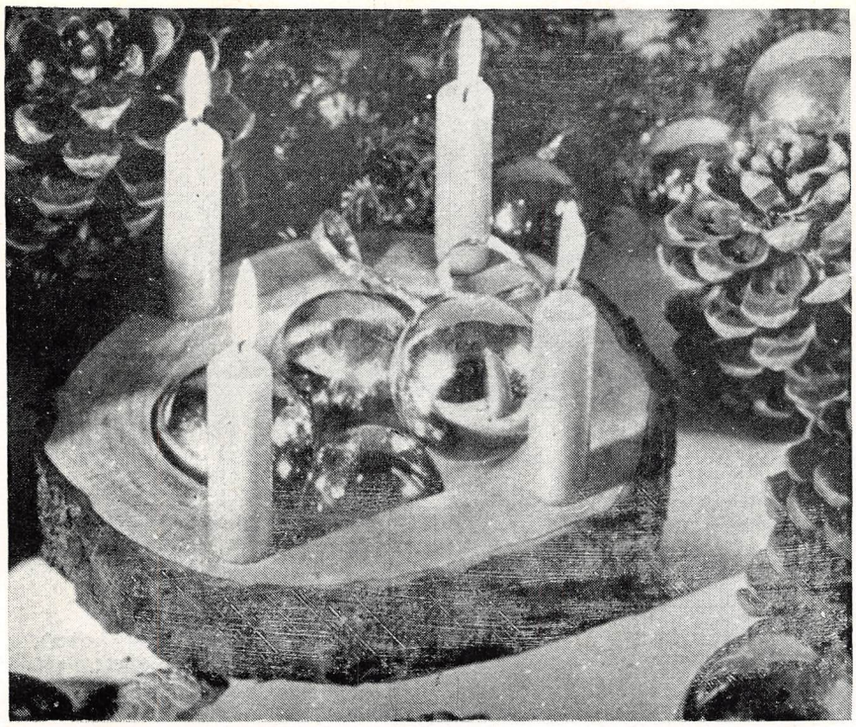
Supjaustyti nestorais gabalais kalakuto krūtinės raumenis ir gerai išmušti. Lašinukus sumalti ir sudėti ant viršaus išplaktų šnicelių. Neaštriaja peilio puse pakapojant padaryti apvalainius. Apibarstyti druska ir pipirais. Suvilgyti išplaktame su mažu kiekiu pieno ir druskos kiaušinyje, pavolioti džiuvėsėliuose ir apkepinti svieste. Po to įdėti į krosnį, kad pabaigtų kepti. Tinka paduoti su keptomis bulvėmis ir virtais žirneliais. Papuošimui ant kiekvieno kepsnio galima uždėti po pora virtų slyvų.

Kiaušiniai įdaryti silke

4 kietai virtų kiaušinių baltymai.
Įdarui:
½ silkės,
1 riekutė pyrago,
½ svogūno,
4 kietai virtų kiaušinių tryniai arba 2 virti kiaušiniai,
1 šaukštas aliejaus,
1-2 šaukštai grietinės,
pipirų.

Kietai išvirtus kiaušinius nulupti ir perpjauti pusiau. Išimti trynius.

Silke gerai išmirkyti, nulupti, išimti kaulus ir sukapoti. Smulkiai sukapotus svogūnus paspirginti aliejuje. pridėti kapotos silkės, pipirų ir dar



truputį pakepinti. Atvėsinus pridėti piene mirkyto pyrago, kapotų kiaušinio trynių, grietinės ir gerai sumaišyti. Tos masės pridėti baltymų puseles, kad kiaušiniai atrodytų natūralūs pavolioti smulkiai kapotame kiaušinio baltyme. Paruoštus kiaušinius sudėti į lėkštę, papuošiant pamidorų griežinėliais, pjaustytais svogūno laiškais ar tik užberiant kapotais krapais.

Cukruotos vaisių žievelės.

3 dideli apelsinai ar 5 citrinos arba 2 "grapefruit",
½ puoduko cukraus.

Nulupti vaisius, kad būtų tik žievė (be baltymo). Žievės riekutes supjaustyti pailgais mažais gabaliukais. Supjausčius sudėti į keptuvę, įpilti vandens, kad padengtų žieveles. Pavirinti apie 4 minutes. Nuėmus perplauti šaltu vandeniu ir leisti pastovėti kokią 10 minučių, kad nuvarvėtų vanduo. Vėl grąžinti į keptuvę ir užpilti cukrumi. Leisti cukrui ištirpti laikant ant lengvos ugnies, kad nepakeistų spalvos (neparuduotų). Taip pamažu pavirti prie 10 minučių pamaišant ar tik pakratant keptuvę. Tada vėl supilti į sietelį ir leisti sunkai nubėgti. Sudėti į oro nepraleidžiantį indą. Išeina apie puodukas cukruotų žievelių. Jos tinka dėti į kepamus vaisinius pyragus, kompotus arba papuošimams.

Džiovintų vaisių plokštainis

5 kiaušiniai,
1 puodukas cukraus,
1½ puoduko miltų,
1 puodukas razinų,
1 pakelis (12 uncijų) maišytų džiovintų vaisių,
1 šaukštukas vanilės,
1 šaukštukas romo,
1-2 uncijos brandy,
1 šaukštelis kepimo miltelių.

Razinas ir džiovintus vaisius apipilti karštu vandeniu atskiruose induose. Palaikyti 3—4 minutes ir nusunkti. Razinas palikti sveikas, o kitus vaisius supjaustyti (iš slyvų išimti kauliukus). Ant paruoštų vaisių užpilti romą, vanilę ir brandy.

Kiaušinius su cukrumi išplakti. Plakant reikia indą įstatyti į karštą vandenį. Į išplaktus kiaušinius sudėti miltus, kepimo miltelius, išmaišyti. Tada sudėti visus vaisius ir dar kartą gerai išmaišyti. Formą iškloti vaškiniu popieriu ir ištepti riebalais. Kepti prie 350 l. apie 30—40 minučių.

Obuolių zefyras

5 obuoliai,
½ puoduko cukraus,
3 kiaušinio baltymai,
½ citrinos sunkos,
arako lašų,
1 puodukas tirštos grietinėlės (plakimui),
2 šaukštai cukraus pudros,
vanilės lašų,
1 puodukas braškių papuošimui (Kalėdiniu metu pamėginkite spanguoles).

Obuolius iškepti. Iškeptus pertrinti per sietelį, dadėti cukrų, kiaušinio baltymus, citrinos sunką, arako ir vanilės lašus ir plakti, kol masė virs putomis.

Grietinėlę išplakti iki standžios putos, dadėti cukraus pudrą. Išplaktą obuolių masę išmaišyti, sudėti į indą ir duodant į stalą papuošti braškėmis.

Tirštas spanguolių kisielius

2 puodukai spanguolių,
5 puodukai vandens,
1 puodukas cukraus,
1 puodukas krakmolo,
prieskonių: cinamono, gvazdikėlių, apelsino ar citrinos žievelių.

Spanguoles perrinkti ir nuplauti. Užpilti šaltu vandeniu ir virti, kol uogos susproginės. Išvirtas uogas perkošti. Norint gauti skaidrų kisielių, uogų nepertrinti. Kitais atvejais uogas pertrinti per sietelį. Liekanas pavirinti su prieskoniais ir perkošti. Sudėti cukrų ir išmaišyti. Puoduką šiltos sunkos ataušinti ir jame išleisti krakmolą. Likusiąją sunką užvirinti ir gerai maišant supilti į ją išleistą krakmolą. Pavirti apie penkias minutes. Kisielių supilti į paruoštą formą ir atšaldyti. Formą suvilgyti vandeniu ir išbarstyti cukrumi. Prie šio kisieliaus duodamas pasaldintas pienas.

Kepti bananai su lašiniukais

2 bananai nulupti ir perpjauti išilgai,
2 šaukštukai sviesto,
1 šaukštas rudo cukraus,
1 šaukštas romo,
8 riekutės lašiniukų.

Perpjautus bananus sudėti į kepimo indą. Patepti sviestu ir apiberti rudu cukrum. Kepti krosnyje (broil) nearčiau kaip 8 inčai nuo ugnies. Kepti apie 5 minutes apverčiant. Kol bananai kepa iškepti lašiniukus mėgstamo trapumo. Duodant į stalą apipilti romu ir uždėti lašiniukais. Tinka prie paukštienos.

Morkų marmeladas

4 puodukai virtų morkų,
2 citrinos,
2 apelsinai,
6½ puoduko cukraus.

Nuskusti morkas ir supjausčius virti, kol bus minkštos, bet nepervirti. Supjaustyti apelsiną ir citriną su žieve į ketvirtadalius, neišimant sėklų. Virtas morkas, apelsiną ir citriną perleisti per malimo mašinėlę (sutaupyti sunką) arba "blender".

Sudėti maltą mišrainę ir sunką į puoduką ir pridėti cukrų. Virti ant neperkarštos ugnies kol sutirštės, vis pamaišant, apie 40-50 minučių. Supilti karštą į sterelizuotus stiklus (maždaug 3 kvortos).

Šiltas marmeladas sumaišytas su grietininiu sūriu gali būti naudojamas pertepimui pyragų.

Kopūstų sriuba su grietine

½ svaro kaulo (bulionui),
½ svaro maišytų daržovių,
1½ puoduko kopūsto, pjaustyto,
1 vidutinio dydžio svogūnas,
½-1 puoduko rūgščios grietinės,
3 šaukštai miltų, druskos ir trupučio kmynų.

Išvirti bulioną iš kaulų ir daržovių. Išvirus nusunkti ir dar kartą užvirinti.

Kopūstus, svogūną ir kmynus virti mažame kiekyje vandens atidengtame puode. Miltus sumaišyti su rūgščia grietine ir užbaltinti bulioną pridedant išvirtus kopūstus ir druską pagal skonį. Ši sriuba valgoma su virtom bulvėm ar duona.

Šaltmėtinė arbata

5 puodukai vandens,
3 šaukšteliai džiovintų mėtų,
3 uncijos cukraus,
½ puoduko sutrintų ledų.

Užvirinti vandenį ir sumesti mėtas. Uždengti ir padėti ant lengvos ugnies, kad pritrauktų. Kai mėtos nuslinks į dugną, perkošti, pasaldinti ir atšaldyti uždengtame inde, kad neišeitų aromatas.

Duoti aukštuose stikluose su sutrintais ledais ir šiaudeliu. Papuošimui pridėti po citrinos riekutę ar vyšnią.